

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian sampel kue cenil yang dijual di beberapa daerah perkotaan di Yogyakarta yaitu di Jalan Colombo, Galeria, Pasar Demangan, Pasar Concat, Pasar Kentungan, Pasar Kranggan, Jalan Solo dan Malioboro dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Di antara 15 sampel kue cenil yang berasal dari 8 lokasi di daerah Perkotaan Yogyakarta, terdapat 3 sampel yang positif mengandung *Rhodamin B* dan semua sampel negatif mengandung *Guimea green*
2. 15 Sampel kue cenil yang berasal dari daerah Perkotaan Yogyakarta tidak mengandung Sakarin dan Siklamat
3. Sebanyak 100% sampel kue cenil memiliki kandungan total mikrobial di atas batas SNI yaitu 10^5 CFU/g. dan 100% sampel kue cenil mengandung *Staphylococcus aureus* di atas batas SNI 10^2 CFU/g

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh maka dapat disarankan:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menguji keberadaan *E.coli* karena kondisi lingkungan tempat penjualan sampel terutama yang di daerah pasar yang kemungkinan besar juga tercemar *E.coli*.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai zat pewarna lainnya selain *Rhodamin B* yang juga dilarang penggunaannya karena dapat

membahayakan kesehatan manusia seperti *Ponceau SX* dan *Methanyl Yellow*.

3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pemanis sintetis lainnya selain Sakarin dan Siklamat yang juga dilarang penggunaannya, seperti Aspartam dan Dulsin



DAFTAR PUSTAKA

- Adriansyah, 2006, *Bawang Putih untuk Kesehatan*, www.beritaipitek.com, 14 April 2008.
- Ami, 2004, *Curigai Saos Tomat*, www.kompas.co.id, 5 oktober 2009.
- Anonim, 1992, *SNI Syarat Mutu Bahan Tambahan Makanan*, Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim, 1997, *Metode Analisis*, Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan, Semarang.
- Anonim, 2002, *Cenil*, www.resepmami.com, 27 Febuari 2008.
- Anonim, 2006, *Disease Listing, Staphylococcal Food Poisoning*, www.cdc.gov/train.html, 14 April 2008.
- Anonim, 2008, *Food Additive Penyebab Anak Hiperaktif*, www.ilmupangan.com, 20 mei 2008
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M., 1987, *Ilmu Pangan*, Diterjemahkan oleh Ardiono, H. P., UI-Press, Jakarta.
- Budiarso, I.T. 1992, Karsinogen Kimiawi dan Mikokarsinogen, *Cermin dunia Kedokteran*. 49(75):14-18.
- Budiawan, dan Ariani, 2007, *Studi Bioakumulasi dan Toksisitas Senyawa Rhodamine B Secara in Vitro dan in Vivo*, Departemen Kimia FMIPA Universitas Indonesia, Jakarta, [www.drbudiawan@gmail.com](mailto:drbudiawan@gmail.com), 20 mei 2008.
- Cahyadi, W., 2006, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Departemen Perindustrian RI, 1987, *Syarat Mutu Bahan Tambahan Pangan*, SIN 01-0222-1987. Jakarta.
- Dinata, A., 2006, *Bakteri, Biang Keladi Keracunan Makanan*, www.pikiran-rakyat.com, 14 September 2009
- Djarismawati, Sugiharti, dan Nainggolan, R. 2004, Pengetahuan dan Perilaku Pedagang Cabe Merah Giling dalam Penggunaan Rhodamin B

- di pasar tradisional di DKI Jakarta, *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 3(1):7-12.
- Egan, H., Kirk, R. S. and Sawyer, R., 1981, *Pearson's Chemical Analysis of Foods*, Eighth Edition, Churchill Livingstone, London.
- Enie, A. B., 1999, Zat Pewarna Makanan dan Peraturan Pemakaiannya, Balai Penelitian Makanan, Minuman, dan Fitokimia, BBIHP, *Media Teknologi Pangan*, 2(2):44-52
- Fardiaz, S., 1989, *Analisis Mikrobiologi Pangan*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fardiaz, S., 1992, *Mikrobiologi Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S., dan Margono, 1993, *Analisis Mikrobiologi Pangan*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Gaman, P. M. and Sherrington, K. B., *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*, UGM Press, Yogyakarta.
- Gentina, Fionaliza, dan Mardia, 2008, Laporan Penyelidikan KLB Keracunan Pangan di Pangeran Beach Hotel Kelurahan Flamboyan Baru Kecamatan Padang Barat Kota Padang, www.dinkeskotapadang.co.id, 5 Oktober 2009.
- Karyono, A. S., 2003, *Hubungan Pengetahuan Dengan Praktek Produsen Kerupuk Tentang Penggunaan Pewarna Pada Kerupuk Iris dan Kerupuk Terung Di Kota Magelang Tahun 2003*, Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 3 mei 2008.
- Koswara. S., 2006, *Lebih Akrab Dengan Kue Basah*, www.Ebookpangan.com, 16 Febuari 2008.
- Lok, 2004, *Mikrobia Patogen Penyebab Keracunan*, www.kompas.co.id, 5 Oktober 2009.
- Murdiati, A. Supriyanto, dan Triarritono, P., 1988, Uji Toksisitas Bahan Pemanis Buatan pada Tikus, PAU, UGM, 1988.
- Margono, T., Detty S., dan Sri H., 1993, Tepung Tapioka, www.warintek.ristek.go.id, 14 April 2008.

- Newsome, R. L., 1986, Food Colors, Food Technol, 40(7): 49-56, Di dalam: Zat Pewarna Makanan dan Peraturan Pemakaiannya. *Media Teknologi Pangan*, 2(2): 44-52.
- Prianto, G., 1987, *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*, Pusat Antar Universitas UGM, Yogyakarta.
- Purwijantiningsih, E. dan Mursyanti, E., 2006, *Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Mutu Bakteriologis Pindang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Siap Santap*, Fakultas Teknobiologi, UAJY, Yogyakarta
- Pusdiknas, 2005, *Pewarna Buatan Sangat Berbahaya*, www.pusdiknas.or.id, 20 November 2009.
- Ray, B., 1996, *Fundamental Food Microbiology*, CRC Press, New York.
- Rol dan Broto, 2006, *Awas, Sejumlah Jajanan Anak-anak Biang 'Kanker'*, www.menkokesra.go.id, 3 mei 2008.
- Salasia, S. I., Michael N. W., dan Khusnan, 2005, Karakteristik Fenotipe Isolat *Staphylococcus aureus* dari Sampel Susu Sapi Perah Mastitis Subklinis, *Sains Veteran*, J. 23 (2):72-78.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D., 2006, *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sihombing. G., 1996, Komposisi Zat Gizi dan Mutu Berbagai Macam Jajanan Ditinjau dari Penggunaan Bahan Tambahan Makanan, *Cermin Dunia Kedokteran*, 111: 20-24.
- Sihombing. G., 1996, Komposisi Zat Gizi Dan Bahan Baku Lainnya Dan Berbagai Macam Kerupuk, *Cermin Dunia Kedokteran*, 111: 09-12.
- Sihombing. G., 1988, Sakarin Sebagai Pemanis, *Cermin Dunia Kedokteran*, 3(51): 15-19.
- Suhardi, 1999, *Analisa Pigmen Tanaman dan Bahan Tambahan Makanan*, FTP, UGM, Yogyakarta.
- Supardi, H. I. Dan Sukamto, 1999, *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*, Alumni, Bandung.
- Suprpti, L., 2005, *Pembuatan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.

- Tanner, M., 2001, *Staphylococcus aureus*, www.nzfsa.go.ut.nz, 14 Oktober 2009.
- Taryadi, 2007, *Konsumerisme dan Bahaya Jajan di Sekolah*, www.nasimaedu.com, 14 April 2008.
- Tim Inter Departemen Bappenas, 1996, *Sistem Pembinaan Mutu Pangan*, Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, Jakarta.
- Vepriati. N., 2008, *Surveylans Bahan Berbahaya pada Makanan di Kabupaten Kulon Progo*, www.blogsiez.com, 27 Febuari 2008.
- Wardhani, A. M., 1994, Tingkat Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Makanan Jajanan di Beberapa Terminal Angkutan Kota dan Sekolah Dasar di Daerah Istimewa Yogyakarta, *Skripsi S-1* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wed, 2004, *Ayo Awasi Jajanan Pasar*, www.Republikaonline.com, 4 Febuari 2008.
- Winarno, F.G., 1994, *Kimia Pangan Dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1997, *Kimia Pangan Dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirasto, 2008, Rhodamin B dan Methanil Yellow dalam Minuman Jajanan Anak SD di Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta Dengan Metode KLT, *Skripsi S-1*, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, <http://etd.eprints.ums.ac.id>, 30 September 2009.
- Yousef, A., dan Carlstrom, C., 2003, *Food Mikrobiology A Loboratory Manual*, A John Wiley & Sons, inc. Publication, Hoboken, New Jersey.
- Yuwieleninet, 2008, *Formalin, Boraks dan Rodhamin B*, www.yuwieleninet.com, 20 mei 2008.

Lampiran 1. Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta.



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**
No. : 21030/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21030/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 18.00 WIB, lokasi Jl. Galeria
 Kode Sampel : 21030/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Jl. Galeria	Cenil	21030	Positif	-	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008




Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Hal : 1 dari 1

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008

Alamat : Ngadinegaran MJ III/62 Yogyakarta 55143. Telp. 0274-378187 Fax. 0274-381582 E-mail:labkes_yk@yahoo.com

Lampiran 2. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta.




LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
 No. : 21029/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21029/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 19.30 WIB, lokasi Jl. Colombo
 Kode Sampel : 21029/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Jl. Colombo	Cenil	21029	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Hal : 1 dari 1

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008

Alamat : Ngadinengaran MJ III/62 Yogyakarta 55143. Telp. 0274-378187 Fax. 0274-381582 E-mail: labkes_yk@yahoo.com

Lampiran 3. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
 No. : 21024 /LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527

Personel yang dihubungi : Nancy
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21024/FPPS/BLK-Y/12/2008


Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 09.30 WIB, lokasi Pasar Kranggan

Kode Sampel : 21024/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Kranggan	Cenil	21024	Positip	Negatip	Negatip	Negatip
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSI, Apt
 NRP. 140288354

Hal : 1 dari 1

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008

Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta 55142 Telp. 0274-278187 Fax 0274-281587 E-mail: labkes_bk@yogyakarta.com

**Lampiran 4. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin
dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta**



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21025 dan 21026/LHU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21025 dan 21026/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 07.30 WIB, lokasi Pasar Demangan
 Kode Sampel : 21025 dan 21026/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Demangan A	Cenil	21025	Negatif	-	Negatif	Negatif
2.	Pasar Demangan B	Cenil	21026	Negatif	-	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 5. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA**

LAPORAN HASIL UJI

No. : 21027/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21027/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 06.30 WIB, lokasi Pasar Concat
 Kode Sampel : 21027/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Concat	Cenil	21027	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,
 Dra. Heny Aprita R, MSI, Apt
 NIP. 140288354

**Lampiran 6. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin
dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta**



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**

No. : 21028/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21028/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 06.30 WIB, lokasi Kentungan
 Kode Sampel : 21028/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Kentungan	Cenil	21028	Negatif	-	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

- Catatan :**
- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 - Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 - Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
 - Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Estany Aprita R, MSI, Apt
 NRP. 140288354

**Lampiran 7. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin
dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta**



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21020 s/d 21023/LHU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21020 s/d 21023/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 11 dan 14 Desember 2008 jam. 19.00 dan 17.00 WIB, lokasi Jl. Solo
 Kode Sampel : 21020 s/d 21023/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Jl. Solo A	Cenil	21020	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
2.	Jl. Solo B	Cenil	21021	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
3.	Jl. Solo C	Cenil	21022	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
4.	Jl. Solo D	Cenil	21023	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Mahadani Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 8. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**

No. : 21016 s/d 21019/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Telp. : 085228155527
 Personel yang dihubungi : Nancy Tatung
 Alamat : Jl. Dirgantara II No. 13 Babarsari Sleman Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21016 s/d 21019/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Nancy Tatung (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 13 Desember 2008 jam. 18.00 WIB, lokasi Beringharjo A - D
 Kode Sampel : 21016 s/d 21019/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji			
				Pewarna		Pemanis	
				Rhodaman B	Guinea Green	Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Beringharjo A	Cenil	21016	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
2.	Pasar Beringharjo B	Cenil	21017	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
3.	Pasar Beringharjo C	Cenil	21018	Positif	Negatif	Negatif	Negatif
4.	Pasar Beringharjo D	Cenil	21019	Negatif	-	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis			

Catatan :

- Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
- Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
- Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejin tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
- Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 23 Desember 2008
 Manajer Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 9. Tahapan Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis (*Rhodamin B* dan *Guinea Green*)



Gambar 13. Sampel Direndam dengan Campuran Reagen Ammonia 2% + Alkohol 7% Sebanyak 50 ml



Gambar 14. Sampel Disaring dengan Kertas Saring



Gambar 15. Sampel Dipanaskan di atas *Waterbath* sampai Air Sampel Menjadi 1/4nya

Lampiran 10. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis (*Rhodamin B* dan *Guinea Green*)



Gambar 16. Sampel dalam Cawan Porselin Dipanaskan dalam *Waterbath*, dan Ditambahkan Asam asetat + Benang Wool.



Gambar 17. Hasil Pemanasan Selama ± 1 jam



Gambar 18. Pemanasan Di atas *Waterbath*

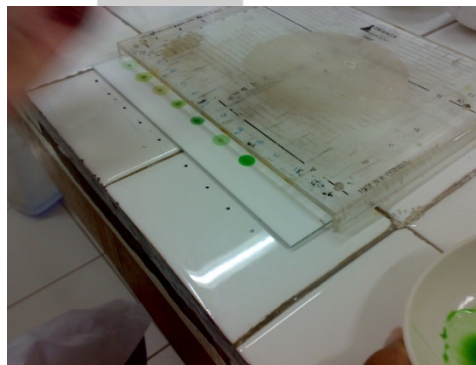
Lampiran 11. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis (*Rhodamin B* dan *Guinea Green*)



Gambar 19. Hasil Pemanasan Sampai Larutan Kering (\pm 2 jam)



Gambar 20. Benang Wool yang Telah Bersih Disimpan di dalam Tabung Reaksi

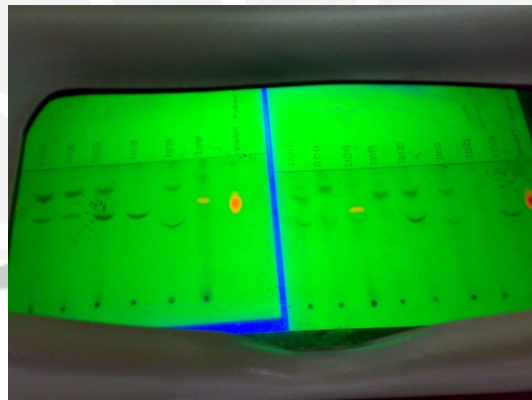


Gambar 21. Penotolan Sampel pada Plate KLT

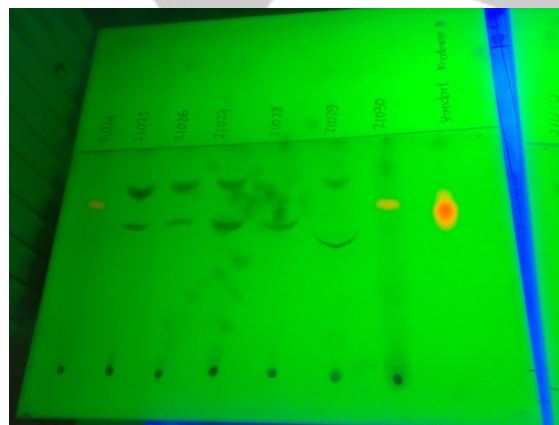
Lampiran 12. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis (*Rhodamin B* dan *Guinea Green*)



Gambar 22. Plate KLT Siap Dimasukkan Ke Dalam *Chamber* Berisi Eluen



Gambar 23. Plate KLT Dimasukkan Ke dalam Kotak UV



Gambar 24. Plate KLT Dimasukkan Ke dalam Kotak UV

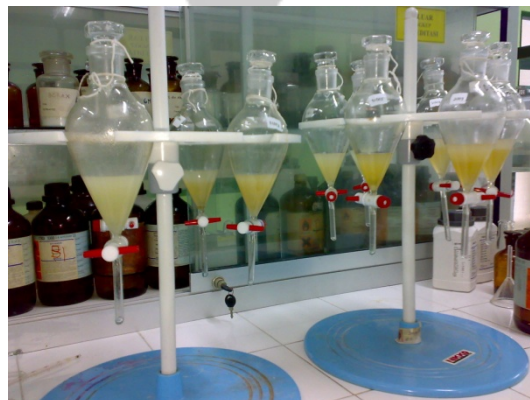
Lampiran 13. Tahapan Uji Kualitatif Zat Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)



Gambar 25. Sampel Direndam Dengan Aguardest dan Didiamkan Selama 24 jam



Gambar 26. Ekstraksi Dengan Petroleum Eter, Fase Air Diambil dan Fase Eter Dibuang

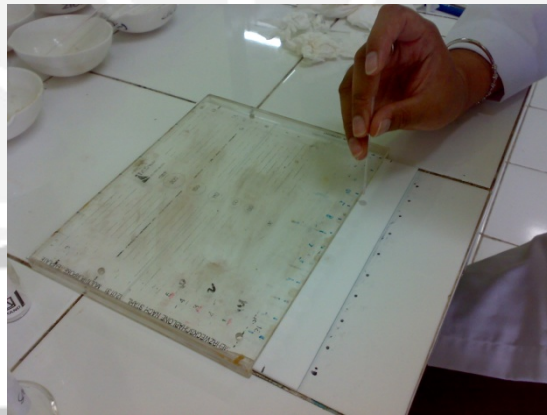


Gambar 27. Penambahan NaOH, kemudian Ekstraksi dengan Etil Asetat Fase Air Dibuang, Fase Etil Asetat Diambil

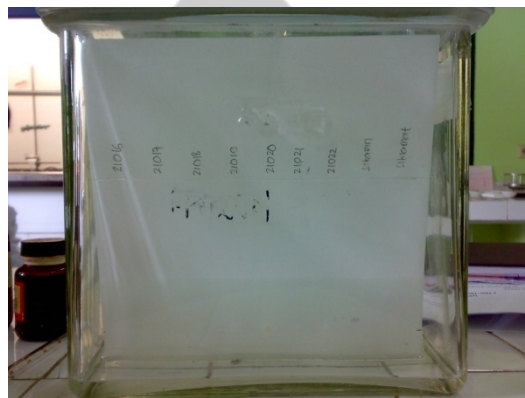
Lampiran 14. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Zat Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)



Gambar 28. Fase Pemanasan Etil Asetat yang Diambil

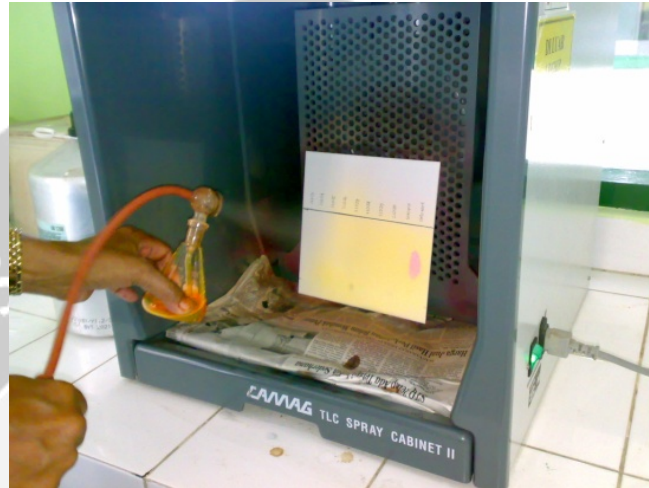


Gambar 29. Penotolan Sampel pada Plate KLT

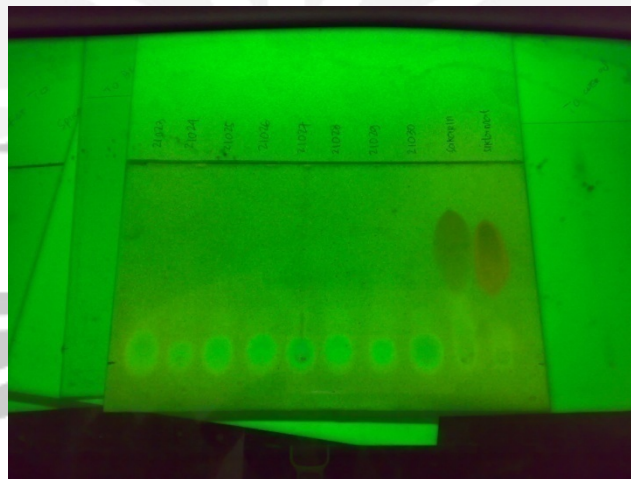


Gambar 30. Plate KLT Dimasukkan Ke dalam *Chamber* Berisi Eluen

Lampiran 15. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Zat Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)

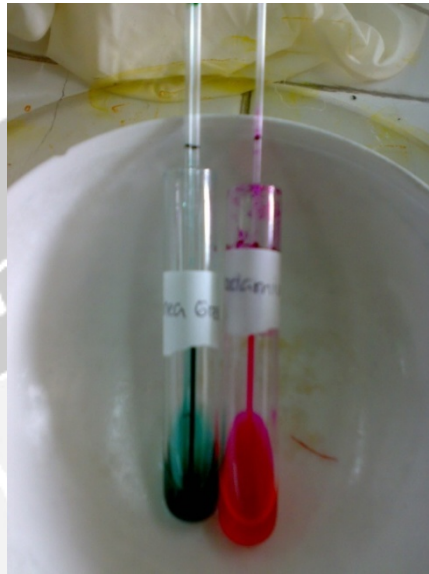


Gambar 31. Penyemprotan Dengan Reagen Penampakan Noda



Gambar 32. Plate KLT Dimasukan Ke dalam Kotak UV

Lampiran 16. Larutan Standar *Rhodamin B*, *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat

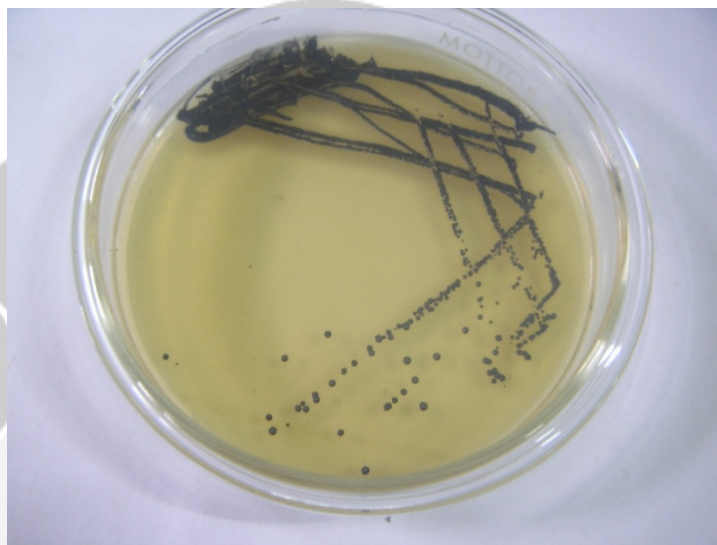


Gambar 33. Larutan standart *Rhodamin B* dan *Guinea Green*



Gambar 34. Larutan Standar Sakarin dan Siklamat

Lampiran 17. Kontrol *Staphylococcus aureus*



Gambar 35. Kontrol *Staphylococcus aureus*

Lampiran 18. Komposisi medium

Komposisi Medium Plate Count Agar

kandungan	g/L
Tryptone	5,0
Yeast extract	2,5
Glucose	1,0
Agar	9,0
pH 7,0 ± 0,2	

Komposisi Medium Baird Parker Agar

Kandungan	g/L
Tryptone	10,0
'Lab-Lemco' powder	5,0
Yeast extract	1,0
Sodium pyruvate	10,0
Glycine	12,0
Lithium chloride	5,0
Agar	20,0
pH 6,8 ± 0,2	

